

(19)



JAPANESE PATENT OFFICE

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: **01218562 A**

(43) Date of publication of application: **31.08.89**

(51) Int. Cl

A23L 1/10

(21) Application number: **63044986**

(71) Applicant: **TANIGUCHI TATSUO**

(22) Date of filing: **26.02.88**

(72) Inventor: **TANIGUCHI TATSUO**

(54) **MOCHI (RICE CAKE) CONTAINING PINE,
BAMBOO AND UME (PLUM) MIXED THEREIN**

(57) Abstract:

PURPOSE: To provide a MOCHI (rice cake), suitable as a food or offering in a happy event and having tastes and flavors of a bamboo, UME and pine, by mixing part of one or more plant bodies selected from the bamboo, UME and pine in the rice cake.

CONSTITUTION: Part of one or more plant bodies selected from a bamboo, UME and pine are mixed in a rice cake. Bamboo shoots and leaves, UME fruits and leaves, pine needles and nuts, etc., are cited as specific examples of the part of the plant bodies and subjected to suitable pretreatment, such as boiling or shredding, and then mixed in glutinous rice, etc., to prepare the rice cake.

COPYRIGHT: (C)1989,JPO&Japio

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 平1-218562

⑬ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 平成1年(1989)8月31日

A 23 L 1/10

1 0 2

8114-4B

審査請求 未請求 請求項の数 7 (全3頁)

⑮ 発明の名称 松、竹、梅、を混入した餅

⑯ 特 願 昭63-44986

⑰ 出 願 昭63(1988)2月26日

⑱ 発 明 者 谷 口 達 雄 鳥取県八頭郡河原町小河内377番地

⑲ 出 願 人 谷 口 達 雄 鳥取県八頭郡河原町小河内377番地

⑳ 代 理 人 弁理士 渡 辺 三 彦

明 細 書

1. 発明の名称

松、竹、梅を混入した餅

2. 特許請求の範囲

- (1) 植物体としての竹の一部を混入した餅
- (2) 植物体としての梅の一部を混入した餅
- (3) 植物体としての松の一部を混入した餅
- (4) 植物体としての竹の一部及び植物体としての梅の一部を混入した餅
- (5) 植物体としての梅の一部及び植物体としての松の一部を混入した餅
- (6) 植物体としての竹の一部及び植物体としての松の一部を混入した餅
- (7) 植物体としての竹の一部と植物体としての梅の一部及び植物体としての松の一部を混入した餅

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

この発明は、主材料となる糯米等に副材料となる植物体としての松竹梅を混入した餅に関する。

(従来技術)

周知のように、慶事の際には松、竹、梅に因んだ材料を用いたり、その文字や形状を型取った種々の食品が利用されている。又、餅は従来より神前に捧げる供物として用いられ、我国においては宗教的にも、純粋な食料としても重要な食品である。このような餅は、糯米を主材料としてこれを蒸した後、臼と杵でついて粘気を出し、成形したものである。慶事用としては、糯米に食紅を少量添加して紅白の餅とする他は、通常は何も混入せずに生地そのまま成形したものを製品としている。また、餅を純粋な食料として利用する場合には様々な副材料を主材料である糯米等に混入して多様性を持たせている。このような餅は、粳米、大豆、小豆等をつく前又はついた後の糯米に混ぜて、成形後の餅に適当に混在させたものであって、所謂

混ぜ餅として栗餅、きび餅、豆餅等が知られている。松、竹、梅を素材とする一般的な食料品としては、朝鮮五葉松の種子を用いた松の実、竹の地下茎より出芽する竹の子、梅の果実及びその加工品である梅干し、梅酒、梅ジャム等がある。

〔発明が解決しようとする課題〕

しかしながら、餅は調理する際に形状の変化し易い食物であるため、松、竹、梅に似せた形状に形成すること及び文字を餅の表面等に表現することが難しく、その結果、慶事等で使用する餅に松、竹、梅の特徴を表現することができないという問題点がある。更に、松、竹、梅の通常の可食部にとられない食品、即ち、植物体としての松、竹、梅の一部が混入した餅はこれまでになかったと考えられる。

〔課題を解決するための手段〕

この発明は上記事情に鑑みてなされたものであって、その手段とするところは、餅に植物体とし

ての松、竹、梅の一部を混入したことにある。

〔実施例〕

この発明の第1実施例である植物体としての竹の一部を混入した餅を製造するには次のように行う。

植物体としての竹においては、通常の可食部である竹の子に加えて、竹の葉、竹の幹、地下茎等を用いることができる。この場合に竹は、水洗いした糯米、蒸し上げた糯米等に混入される前に前処理を行う必要がある。竹の葉、竹の幹、地下茎等は、繊維質が柔軟で香りの良い若い組織を採集し、水洗した後、一般に行われる竹の子の処理と同様の前処理を行う。即ち、充分量の湯に糠を加えて竹を入れ、煮沸した後、放冷してあくを抜き、包丁等で細断した後、すり鉢、おろし金、調理用ミキサー等を用いて植物体の繊維組織を粉砕、若しくは圧砕して粉粒体状にする。又、完全に砕く手間を省いて水洗後の糯米と共に蒸し上げ、枠で突いてもよい。この後、通常の餅のように、丸型、

長四角形等に成形すればよい。

この発明の第2実施例である植物体としての梅の一部を混入した餅を製造するには次のように行う。

植物体としての梅は、通常の可食部である梅の果実に加えて、花弁、葉、若芽、木の幹、皮、根等を含むものである。通常は、季節を問わず原料として入手が容易である梅干しの果肉部を用いるが、季節感を持たせるためには、梅の花を用いてその香りと薄紅色の色彩を利用して製造すると効果的である。又、梅の花や果実、若芽等は、2～3月に集中的に採集して塩漬け、冷凍等して保存して適宜使用することができる。梅の木の硬質の部分である幹、皮、根等を利用する場合には、木工用のやすりやのこぎり等で粉粒体を生成するか、適当な大きさに切断した木片を煮沸して繊維を柔らかくした後、おろし金、すり鉢等で植物体の繊維組織を細かく砕いて利用する。このような前処理は、前記した第1実施例の場合と同様に、植物体の繊維を柔らかくして砕き、粉粒体状として利

用するために行うものである。更に、第1実施例と同様に、植物体の一部としての梅は、水洗後の糯米等と共に蒸し上げ、枠でつく時に同時に圧砕するか、別途圧砕したものを蒸し上げて、成形する直前の餅に混入してもよい。又、梅干しを用いる場合には、果肉部を包丁等で細く裁断し、成形前の餅に混入する。生の梅の果実は、青酸の一種を含んで有毒である為、前記した梅干しを利用するのが望ましいが、生の果実を使用しなければならない際には、適当な解毒処理を経た梅を利用するのが望ましい。

この発明の第3実施例である植物体としての松の一部を混入した餅を製造するには次のように行う。

植物体としての松は、松の実、松葉を主にして、松の皮、幹、根、松脂等を用いることができる。松の実を用いる場合は、市販のものをそのまま、或いは細かく砕いて成形前の餅に混入すればよい。松葉を用いる場合には、できる限り若くて、香りの良いものを採集し、水洗後、煮沸して繊維を柔

らかくした後、裁断し、すり鉢等で粉粒体状にすり潰して用いる。又、緑色の色素を含む抽出液を煮つめて作製し、餅に加えてもよい。松脂は、温めて溶解したものを極微量、餅に添加することができる。その他、前記した松の硬質の部分は、第1及び第2実施例と同様な前処理を行って、繊維質を裁断し、さらに圧砕して粉粒体状としたものを餅米に混ぜて製造すればよい。

又、前記した第1実施例乃至第3実施例の場合、植物体としての松、竹、梅の糯米への混入量は、需要者の所望する色、味、香りに適合する限りにおいて用いることができ、特に限定されるものではない。更に、植物体としての竹と梅と松のうち2つを適当に選択するか、3ついずれもを等量又は適当な割合で混合して糯米等に混入すると、一つの餅に、2つ又は3つの色、味、香りを組み合わせさせて含ませることができ、多様な好みに適応した餅を製造して需要者に提供することができる。

(発明の効果)

上記のようにして得られる餅は、植物体としての松、竹、梅の一部を混入してなるものであるから、慶事用として非常に相応しい食物或いは供物であると共に、これまでにない、松、竹、梅の味と香りを備えた餅を需要者に提供することができる。

特 許 出 願 人 谷 口 達 雄

代 理 人 弁 理 士 渡 辺 三 彦